

Suppen

Consommé double vom Alpenrind

Grießnockerl/Schnittlauch 6,00

Cremesüppchen vom Schrobenshausener Spargel

Bärlauch/Croutons 7,00

Tom Kah Gai

Hähnchenbrustfleisch/Gemüse/Kokos/Galgant 9,00

Vorspeisen

Carpaccio von der Beete

Walnüsse/Salat der Saison/Ziegenkäse 11,50

Vitello Tonnato

Kalbstafelspitz/Thunfisch/Kapern/Wassermelone 15,50

Rindertartar „RamsAu“ (angemacht)

Gebeiztes Eigelb/Brioche 15,50

Flammkuchen

Flammkuchen Ziegenkäse

Crème fraîche/Birne/Honig 9,50

Flammkuchen Elsässer Art

Crème fraîche/Speck/Zwiebeln 10,00

Bowls

Kleine RamsAu Bowl 6,50

Große RamsAu Bowl 8,50

Caesar Salat

Romana/Sardellen/Parmesan/Croutons 12,50

Ziegenkäse Bowl

Reis/Ziegenkäse/Sesam/Gemüse vom Markt 13,50

Sesam Chicken Bowl

Quinoa/Gemüse vom Markt/Sesam/Maishähnchen 14,50

Almochsen Bowl

La Ratte Kartoffeln/Gemüse vom Markt/Ochsenfetzen/Senf 17,50

Vegetarisch

Allgäuer Kasspatzen

Heumilchkäse/Röstzwiebeln 12,50

Linsendahl (vegan)

Kokosmilch/Curry/Ingwer/Zitronengras/Naan Brot 14,50

Frühlingsrisotto „RamsAu“

Carnaroli Reis/Bärlauch/Pecorino/Spargel 18,50

Frühsommer Gnocchi

Spargel/Rispentomaten/Pecorino 19,00

Hauptgerichte

Schweinsbraten vom Strohschwein

Dunkelbiersauce/gem. Knödel/Speck-Krautsalat 13,50

Filet vom Strohschwein im Speckmantel

Portwein/Pilze/Spätzle/Bergkäse 21,50

Sous Vide gegarte Maishähnchenbrust

Frühlingsrisotto/Grüner Spargel/Rotwein 19,50

Gebratene Rip Eye (ca.280g Rohgewicht)

Gegrillter Spargel/La Ratte/Bärlauchbutter 32,00

Original Wiener Schnitzel aus der Kalbslende

La Ratte Kartoffeln/Preiselbeeren 22,50

Entrecote vom Alpenrind (ca.300g Rohgewicht)

Zweierlei Zwiebel/Drillinge/Speck/Fingermöhrrchen 32.-

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Schrobenhausener Spargel/La Ratte/Sauce Hollandaise 22,50

Bavette vom Alpenrind

Knoblauch/Chili/Ingwer/Gemüse vom Markt/Duftreis 28,50

RamsAuer Kalbs-Cordon bleu

Toelenze Schinken/Greyerzer Käse/lauwarmer Kartoffel-Specksalat 26,50

Fisch

Res Sea Curry (scharf)

Kabeljau/Garnelen/Gemüse/Kokosmilch/Duftreis 21,50

Gebratenes Filet vom Seesaibling

Beurre blanc/Tagliarini Nero/grüner Spargel 22,50

Dessert

Rhabarber Crème Brûlée 7,00

Bayerische Apfelkücherl
Vanilleeis/Zimtzucker/Sahne 8,00

Kaiserschmarrn
Rosinen/Mandeln/Apfelkompott oder Zwetschgenröster 12,-